

## Pal Cit AIPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **29**
- SRM **7.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2.5 kg (40.7%)	81 %	6
Ziarno	Simpsons - Aromatic Malt	0.5 kg (8.1%)	82.5 %	49
Ziarno	Chateau Pilsen 2RS	1.5 kg (24.4%)	85 %	4
Ziarno	Chateau Vienna	1 kg (16.3%)	85 %	6
Ziarno	Simpsons - Caramalt	0.4 kg (6.5%)	76 %	60
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (4.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	10 g	60 min	16.3 %
Whirlpool	Palisade	60 g	20 min	8.7 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	13.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11 g	---
--------------------------------------	-----	-------	------	-----

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	protafloc	1 g	Gotowanie	15 min